محافظة: مادة:المهارات المهنية
إدارة: الصف:السادس الابتدائي
توجيه:

نموذج ١ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

المهمة الاولى

منال طاهية ممتازة تعمل بإحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها بتجهيز البطاطس المقلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم لإطفاء الحريق .
ولكنها للاسف تساقطت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروق بسيطة .
فقامت مسرعة بوضع معجون الاسنان على الحرق !!
مما سبق استنتج:
١ :ما الخطأ الذي وقعت فيه منال أثناء علاجها للحرق ؟
٢ :ما الاسعافات الاولية للحروق البسيطة ؟

....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....

/المياء نصر الدين
كتاب افهم وتعلم

انتهت الاسئلة

اسم الطالب:..
الفصل:..
المدرسة:..

محافظة: مادة:المهارات المهنية
إدارة: الصف:السادس الابتدائي
توجيه:

نموذج ٢ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

المهمة الثانية

يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء عملهم لذلك وجب عليهم اتباع اجراءات واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاصة للوقاية من المخاطر .

- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:
(التعرض للغبار والأتربة - الانزلاق - الاقنعة - السقوط من على السلالم - الاحذية الواقية - استخدام سلالم أو سقالات مناسبة - حماية اليدين من المواد الكيميائية - القفازات)

المخاطر	طرق الوقاية
....	....
....	....
....	....
....	....

/الميار نصر الدين
كتاب افهم وتعلم

انتهت الاسئلة

اسم الطالب:..
الفصل:..
المدرسة:..

محافظة: مادة:المهارات المهنية
إدارة: الصف:السادس الابتدائي
توجيه:

نموذج ٣ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

المهمة الثالثة

المربى :هي خليط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضراوات ومضاف اليها السكر وحامض الستريك .

قامت اسراء بعمل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات بغمرها في الماء ورفعها على النار حتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام الاداة الخاصة بها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعليب المربى وهي ساخنة في البرطمانات ثم اغلقتها بإحكام .

مما سبق استنتج:

١:ما الخطأ الذي وقعت فيه اسراء ؟
٢:ما النتائج المترتبة على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟
٣:صمم إعلاناً جذاباً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسم .

....
....
....
....
....

الميار نصر الدين
كتاب افهم وتعلم

انتهت الاسئلة

اسم الطالب:..
الفصل:..
المدرسة:..

محافظة: مادة:المهارات المهنية
إدارة: الصف:السادس الابتدائي
توجيه:

نموذج ٤ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

المهمة الرابعة

فن تنسيق الازهار هو فن راقي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق تنسيق جميل وجذاب يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الازهار ويرغبون في تنسيقها فقام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم نفس الالوان من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم بعض الازهار المتنوعة فوضع زهرة زرقاء وأخرى بنفسجي وأخرى صفراء أما يحيى فأحضر زجاجة مياه فارغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول .

من خلال دراستك لطرق تنسيق الازهار :

وضح ما الطريقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحيى مدعماً اجابتك بالرسم .

....

....

....

....

....

....

....

أ/المياء نصر الدين
كتاب افهم وتعلم

انتهت الاسئلة

اسم الطالب:..

الفصل:...

المدرسة:...

محافظة: مادة:المهارات المهنية
إدارة: الصف:السادس الابتدائي
توجيه:

نموذج ٥ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

المهمة الخامسة

تلقى عم حسين الكهربائي اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرباء المنزل .

فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإزالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فترك السلك على الارض وانشغل بالمكالمة التليفونية, فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعاً نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعي وغير قادرة على التنفس .

من خلال دراستك وضح :

١:ماذا حدث لآية وما السبب ؟

٢:ما الاجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس ؟

٣:اذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها وبأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟

انتهت الاسئلة

اسم الطالب:..

الفصل:..

المدرسة:...



المهمة الاولى

منال طاهية ممتازة تعمل بإحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها بتجهيز البطاطس المقلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم لإطفاء الحريق .
ولكنها للاسف تساقطت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروق بسيطة .
فقامت مسرعة بوضع معجون الاسنان على الحرق !!

مما سبق استنتج:

١:ما الخطأ الذي وقعت فيه منال أثناء علاجها للحرق ؟

٢:ما الاسعافات الاولية للحروق البسيطة ؟

الاجابة:

- الخطأ الذي وقعت فيه اثناء علاج الحرق: وضع معجون الاسنان على الحرق .
- الاسعافات الاولية للحروق البسيطة:

١:ضع كريم أو مرهم الحروق على الجزء المصاب

٢:لف شاشاً خاصاً بالحروق برفق على الجزء المصاب .

٣:استشارة الطبيب اذا لزم الامر .



المهمة الثانية

يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء عملهم لذلك وجب عليهم اتباع اجراءات واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاصة للوقاية من المخاطر .

- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:

(التعرض للغبار والأتربة - الانزلاق - الأقنعة - السقوط من على السلالم - الاحذية الواقية - استخدام سلالم أو سقالات مناسبة - حماية اليدين من المواد الكيميائية - القفازات)

الاجابة

المخاطر	طرق الوقاية
١:التعرض للغبار والاتربة ٢:السقوط من على السلالم ٣:الانزلاق ٤:حماية اليدين من المواد الكيميائية	١:الاقنعة ٢:استخدام سلالم أو سقالات مناسبة ٣:الاحذية الواقية ٤:القفازات



المهمة الثالثة

المربى :هي خليط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف اليها السكر وحامض الستريك .

قامت اسراء بعمل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات بغمرها في الماء ورفعها على النار حتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام الاداة الخاصة بها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعليب المربى وهي ساخنة في البرطمانات ثم اغلقتها بإحكام .

مما سبق استنتج:

١:ما الخطأ الذي وقعت فيه اسراء ؟

٢:ما النتائج المترتبة على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟

٣:صمم إعلاناً جذاباً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسم .

الاجابة:

١: الخطأ الذي وقعت فيه اسراء هو اغلاق برطمانات المربى وهي ساخنة وعدم تركها لتبرد أولا.

٢:النتائج المترتبة على اغلاق برطمانات المربى وهي ساخنة:

تكوين العفن والبكتيريا ومن ثم فساد المربى

٣:





المهمة الرابعة

فن تنسيق الازهار هو فن راقي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق تنسيق جميل وجذاب يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الازهار ويرغبون في تنسيقها فقام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم نفس الالوان من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم بعض الازهار المتنوعة فوضع زهرة زرقاء وأخرى بنفسجي وأخرى صفراء أما يحيى فأحضر زجاجة مياه فارغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول .

من خلال دراستك لطرق تنسيق الازهار :

وضح ما الطريقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحي مدعماً اجابتك بالرسم .

الاجابة:

الطريقة التي استخدمها محمد: التنسيق المتناظر .

الطريقة التي استخدمها يوسف: التنسيق غير المتناظر .

الطريقة التي استخدمها يحيى: التنسيق الرأسي



التنسيق المتناظر التنسيق غير المتناظر التنسيق الراسى



المهمة الخامسة

تلقى عم حسين الكهربائي اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرباء المنزل .

فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإزالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فترك السلك على الارض وانشغل بالمكالمة التليفونية, فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعاً نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعي وغير قادرة على التنفس .

من خلال دراستك وضح :

١:ماذا حدث لآية وما السبب ؟

٢:ما الاجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس ؟

٣:اذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها وبأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟

الاجابة:

١:اصيبت بصدمة كهربائية بسبب لمسها المباشر للتيار الكهربائي عن طريق لمس السلك الكهربائي المكشوف الذي تركه عامل الكهرباء عن طريق الخطأ حين انشغاله بمكالمة تليفونية .

٢:القيام باجراءات الانعاش القلبي الرئوي للمصابة: (ضع يدك على منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس الى حين وصول سيارة الاسعاف)

٣:

١:أقوم بفصل التيار الكهربائي باستخدام عصا خشبية .

٢:اتصل بخدمة الطوارئ لاستدعاء سيارة الاسعاف ١٢٣ .

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

*بعد معرفة طريقة صنع المُربى، رتب خطوات صنع المُربى الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية ( )
- جمع المكونات اللازمة ( )
- التعليب ( )
- تحضير المكونات ( )
- جمع الأدوات ( )
- خلط المكونات وطهيها ( )

* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية.	- عدم تعقيم البرطمانات جيداً.
- فساد المربى سريعاً.	- نقص مادة البكتين.
- نكهة المربى غيرحلوة كفاية.	- نقص كمية السكر.

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب :   تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة   زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

---

* ضع كلمة :

(شخصية) أمام المهارة الشخصية.

(فنّية) أمام المهارة الفنية.

- فهم مبادئ الهندسة. (   )
- التفكير التحليلي والإبداعي. (   )
- التحفيز والوعي الذاتي. (   )
- تحديد النباتات المناسبة للحديقة. (   )
- إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. (   )
- المرونة والقدرة على التكيف. (   )
- إجادة تصنيع الأثاث والموبيليا. (   )

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب :
تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة
زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

. تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :

- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.



المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

---

* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أكمل : تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل :

١-

٢-

* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز - مكرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى - فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي.

مكونات الوجبة :

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :







المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

---

① أُصِيب أحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختَرْ من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):



أ وضع كريم حروق ( )



ب طلب الإسعاف ( )



ج استشارة الطبيب ( )



د عمل إنعاش رئوي ( )



هـ لف الإصابة بالشاش ( )

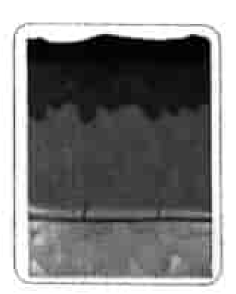
---

② اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:

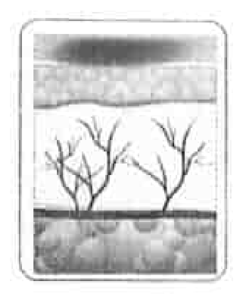
أ حروق الدرجة الأولى

ب حروق الدرجة الثانية

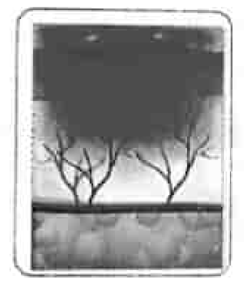
ج حروق الدرجة الثالثة



١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد ( )



٢- تَضرُّر البشرة فقط ( )



٣- تَضرُّر البشرة والأدمة ( )

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

أثناء العمل يتعرَّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدِّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

أ الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.

ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

ج الحروق بسبب المياه الساخنة.

د استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.



حذاء مناسب

(   )



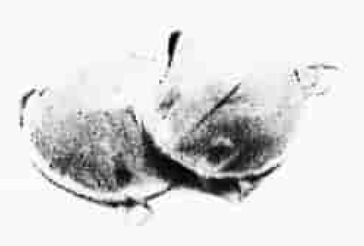
نظَّارات واقية

(   )



قُفَّازات حماية

(   )



كمامة واقية

(   )

ضع علامة (✓) أو (×) أمام الصحيح أو الخطأ:

١- ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية (   )

٢- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر (   )

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبن الزبادي في المنزل وأسبابها

العيب		السبب	
العيب	طعم الزبادي لاذع أو حمضي.	السبب	
العيب		السبب	انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من ٤٠ درجة مئوية.
العيب	تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح).	السبب	

٢- ضع علامة (✓) أو (×)

أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠° مئوية ( )

ب- تسخين اللبن إلى ٩٠° مئوية يقتل البكتيريا ( )

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

*بعد معرفة طريقة صنع المُربى، رتب خطوات صنع المُربى الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية (٥)
- جمع المكونات اللازمة (٢)
- التعليب (٦)
- تحضير المكونات (٣)
- جمع الأدوات (١)
- خلط المكونات وطهيها (٤)

* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية. - عدم تعقيم البرطمانات جيداً.
- فساد المربى سريعاً. - نقص مادة البكتين.
- نكهة المربى غيرحلوة كفاية. - نقص كمية السكر.

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

---

* ضع كلمة :

(شخصية) أمام المهارة الشخصية.

(فنّية) أمام المهارة الفنية.

- فهم مبادئ الهندسة. (فنّية)

- التفكير التحليلي والإبداعي. (شخصية)

- التحفيز والوعي الذاتي. (شخصية)

- تحديد النباتات المناسبة للحديقة. (فنّية)

- إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. (فنّية)

- المرونة والقدرة على التكيف. (شخصية)

- إجادة تصنيع الأثاث والموبيليا. (فنّية)

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

. تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :



التنسيق الرأسي

- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.



التنسيق المتناظر

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار.



التنسيق غير المتناظر

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

---

* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أكمل : تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل :

١ - زيادة الوزن (السمنة) وسوء التغذية.

٢ - مرض السكري من النوع الثاني وضغط الدم وأمراض الكبد الدهني.

* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز - مكرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى - فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي.

مكونات الوجبة :

✍️يقوم الطالب باختيار وجبة واحدة فقط

دجاج مشوي - أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

قطعة لحم مشوية- خبز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

قطعة لحم مشوية- أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

قطعة لحم مشوية- مكرونة - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :



٣ ٦ ٥

٧ ١ ٢

٤ ٨

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

① أُصِيب أحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختَرْ من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):

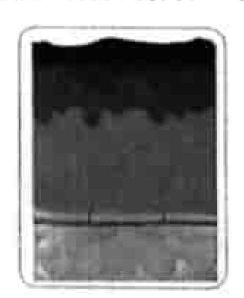
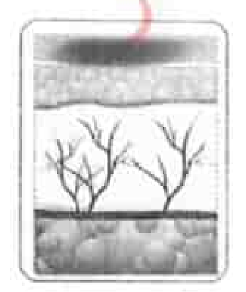
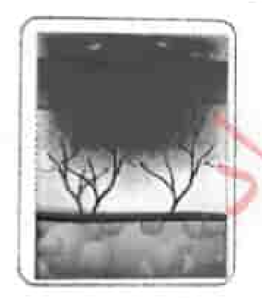


أ وضع كريم حروق (✔) ب طلب الإسعاف ( ) ج استشارة الطبيب (✔)

د عمل إنعاش رئوي ( ) هـ لف الإصابة بالشاش (✔)

② اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:

أ حروق الدرجة الأولى ب حروق الدرجة الثانية ج حروق الدرجة الثالثة

١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد (ج)

٢- تَضرُّر البشرة فقط (أ)

٣- تَضرُّر البشرة والأدمة (ب)

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

35

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

أثناء العمل يتعرَّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدِّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

أ الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.

ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

ج الحروق بسبب المياه الساخنة.

د استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.



حذاء مناسب (أ)

نظَّارات واقية (ب)

قُفَّازات حماية (ج)

كمامة واقية (د)

ضع علامة (✓) أو (×) أمام الصحيح أو الخطأ:

١- ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية (✗)

٢- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر (✓)

المهام الأدائية لمادة (المهارات المهنية) الصف السادس

اسم الطالب : تاريخ أداء المهمة :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

35

١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبن الزبادي في المنزل وأسبابها

العيب		السبب	
العيب	طعم الزبادي لاذع أو حمضي.	السبب	استغرقت فترة التحضين وقتًا طويلًا.
العيب	الزبادي قوامه غير متماسك.	السبب	انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من ٤٠ درجة مئوية.
العيب	تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح).	السبب	ارتفاع درجة حرارة التحضين، وطول مدتها.

٢- ضع علامة (✓) أو (×)

أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠° مئوية (✓)

ب- تسخين اللبن إلى ٩٠° مئوية يقتل البكتيريا (✓)

الدرجة

٣٥

إدارة ....

مدرسة ....

المهام الأدائية لمادة المهارات المهنية –

الصف السادس الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

اسم الطالب : .... تاريخ أداء المهمة : ....

زمن التنفيذ للمهمة : فترة (حصتان)

مهمة أدائية (١)

"السلامة والاسعافات الأولية"

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.

م	الوصف	درجة الحرق	الإسعاف المناسب
١	الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد Third degree burn	....	....
٢	الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط. Epidermis Dermis Subcutaneous First degree burn	....	....
	الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة Second degree burn	....	....

الدرجة
٣٥

إدارة ....

مدرسة ....

المهام الأدائية لمادة المهارات المهنية –

الصف السادس الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

اسم الطالب : .... تاريخ أداء المهمة : ....

زمن التنفيذ للمهمة : فترة (حصتان)

مهمة أدائية (٢)

الخوارزمي بلال نصر

"الغذاء الصحي وغير الصحي "

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر – حامض الستريك – البكتين)

م	الوصف	المادة
١	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	
٢	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	
٣	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	
٤	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	

إدارة ....

مدرسة ....

الدرجة

٣٥

المهام الأدائية لمادة المهارات المهنية –

الصف السادس الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

اسم الطالب : .... تاريخ أداء المهمة : ....

زمن التنفيذ للمهمة : فترة (حصتان)

إجابة مهمة أدائية (١)

"السلامة والاسعافات الأولية"

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.

م	الوصف	درجة الحرق	الإسعاف المناسب
١	الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد Third degree burn	حرق من الدرجة الثالثة	العلاج يتم في المستشفى
٢	الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط. Epidermis Dermis Subcutaneous First degree burn	حرق من الدرجة الاولى	كريم لعلاج الحروق واستشارة اقرب طبيب
	الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة Second degree burn	حرق من الدرجة الثانية	وضع كريم مطهر وتغطيتها بشاش معقم والتوجه لاقرب مستشفى

الدرجة

٣٥

إدارة ....

مدرسة ....

المهام الأدائية لمادة المهارات المهنية –

الصف السادس الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤

اسم الطالب : .... تاريخ أداء المهمة : ....

زمن التنفيذ للمهمة : فترة (حصتان)

الخوارزمي بلال نصر

إجابة مهمة أدائية (٢)

"الغذاء الصحي وغير الصحي "

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر – حامض الستريك – البكتين)

م	الوصف	المادة
١	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	**بادئات التخمر**
٢	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	**حامض الستريك**
٣	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	**البكتين**
٤	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	**حمض الفوسفوريك**

المهامُّ الأدائيَّة

(١) أُصِيب وليد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. ا
من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):

أ وضع كريم حروق ( )　　ب طلب الإسعاف ( )　　ج استشارة الطبيب ( )

د عمل إنعاش رئوي ( )　　هـ لف الإصابة بالشاش ( )

---

(٢) اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:

أ حروق الدرجة الأولى



١- تَضرُّر جميع طبقات الجلد
( )

ب حروق الدرجة الثانية



٢- تَضرُّر البشرة فقط
( )

ج حروق الدرجة الثالثة



٣- تَضرُّر البشرة والأدمة
( )

اقتراح للإجابة

(١) أ (✔)　　ج (✔)　　هـ (✔)

(٢) أ (٢)　　ب (٣)　　ج (١)

٣) أثناء العمل يتعرض عمال السباكة لأخطار متعددة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

أ الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.

ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

لحروق بسبب المياه الساخنة.

د استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.



حذاء مناسب

(   )





نظَّارات واقية

(   )



قُفَّازات حماية

(   )



كمامة واقية

(   )

---

٤) أثناء صناعة اللبن الزبادي قد تحدث بعض الأخطاء وتُسبِّب أضرارًا. صِلْ كل ضرر بالسبب:

١- طعم اللبن الزبادي لاذع أو حمضي.	أ ارتفاع درجة حرارة التحضين.
٢- ظهور الشرش على سطح اللبن الزبادي.	ب انخفاض درجة التبريد لأقل من ٤٠ درجة مئوية.
٣- اللبن الزبادي قوامه غير متماسك.	ج طول فترة التحضين عن المطلوب.
٤- نمو البكتيريا الضارة وفساد الزبادي.	د درجة حرارة التحضين أقل من ٤٠ درجة مئوية.